# 国外厨艺课程论文范文5篇

来源：网络 作者：梦回唐朝 更新时间：2024-11-28

*国外厨艺课程论文范文 第一篇中国人对于饮食的要求很高，但并不在营养方面，大部都在口味、形式上，对于口味的追求表现出中国人的调和思维，而烹饪也追求这种调和之美。此外，在文化礼节上，中国人把饮食放到了很高的位置，比如日常生活中朋友好久不见，为了...*

**国外厨艺课程论文范文 第一篇**

中国人对于饮食的要求很高，但并不在营养方面，大部都在口味、形式上，对于口味的追求表现出中国人的调和思维，而烹饪也追求这种调和之美。此外，在文化礼节上，中国人把饮食放到了很高的位置，比如日常生活中朋友好久不见，为了表示对其尊敬要一起吃饭，为了促成与客户的合作，要一起吃饭，逢年过节大家团圆，还要一起吃饭；总之，饮食以成为一种礼节性的需要，不再仅仅是果腹充饥的功能。相对于中国对口味注重的饮食观，西方人则比较注重营养的搭配，强调饮食的营养，对于食物中所含的维生素、脂肪、蛋白质等方面的要示较高。西方人在进行烹饪时，他们会将营养的追求放在首位，仔细的研究食物中有没有副作用、营养失衡等，并不会过分地追求口味。总而言之，在西方人的饮食思维里，吃饭不简简单单地是为了填补肚子，也不是为了享受美味，而是自己生存与健康的保证。从此可以看出，在饮食观念上，中国强调口味追求形式，而忽略了食物的营养搭配，西方人则较为注重食物的健康分配，注重营养均衡。

一、用餐方式的差异

在用餐方式上，中国与西方社会存在着巨大差异。中国人是喜欢热闹的，因而逢年过节，人们都喜欢一家围在一大桌饭菜前一起就餐；在公司年会时，领导与下级员工也会在一起聚餐，大家有说有笑，边说边聊；在吃饭时人们都会很活跃，相互敬酒、劝菜等等，整体营造出一种热闹温暖的氛围。这样的饮食方式，在中国的很多场合都会用到，特别是在中秋节、春节等节日里，全家人从四面八方回到一块儿过节，家里的老人或者是擅长烹饪的人会做一大桌子的菜，其乐融融的一起吃饭，并祝福、拜年等等，讲究的是一种和睦、团圆的气氛。通常中国人在进行聚会时，不会给每个人定食定量，而是会准备很多的饭菜，至于吃多吃少，并没有量的要求。但是在西方国家，他们的用餐方式就与我国有着很大的不同。西方人没有中国人团圆与热闹的吃饭习惯，他们喜欢在安静、优雅的环境里就餐，每个人都有自己的餐盘，而每个人的食物都是提前分配好、搭配好的，并没有中国式的一大桌子人围着一堆菜共同而食。而在吃饭的过程中，每个人都没有自己固定的位置，可以拿着自己的餐盘随意走动。西方人的这种用餐方式体现了他们注重个体的思维方式，他们强调个人空间，讲究个体的尊重。但是，西方人的用餐方式也存在着不足，人们在吃饭时不能进行感情的交流，因而缺少了一些中国人共乐的情调。

二、饮食礼仪的差异

很多人说，中国的餐桌，可以谈成合作、可以求婚、还可以联络感情，总之中国人大部分事情都可以在餐桌上解决。因而，餐桌不再是单纯的吃饭的地方，更是一种交际方式，在用餐这种特殊的交际方式中，礼仪文化是最为重要的。一般来讲，中国人在进餐时十分看重座次的安排，除非是一些家庭内部的吃饭，其余场合里人们进餐时都十分重视尊卑、长幼。在集体进餐时，人们一般都会等客来齐了才会入席，而座位则有固定的安排，比如正对着门口的位置为最高，其次以东为尊，而请客者或主人一般都坐在门口的位置。宣布开始入席时，会先叫一些位高权重、重要的人先开始，随后主人才会开始。但在西方，饮食礼仪则与中国存在着很多不同。西方进餐礼仪中最为重要的就是绅士风度，男性要对女性表示尊重，遵循女士优先的原则,与女性一起参加宴会时，面对门口的最为重要位置是女主人的，而男主人则座在女主人的对面，即门口的位置，显示出对女性的尊敬。而在具体的进餐时，男士要起身先为女士拉开椅子，让女士先入座；在就餐时，男性并不能先进餐，必须要等女主人及其他女士都开始进餐后，男士才开始进餐。在进餐结束时，女主人离席之后，男性才能离席，而男士仍要为女士拉椅子，让其先行，表示男性的绅士风度。

三、饮食内容的差异

中国是一个农业大国，人口众多，饮食所包含的内容也很多，其中主食以谷物为主，其次中国的蔬菜种类很多，植物类菜品占主导地位。据相关调查显示，中国人的食物中所包含的植物最多，是西方国家的七倍，在中国人日常生活中常见的可吃植物就有六百多种。中国人之所以将植物作为主菜，这与佛教对国家的影响有很大关系。唐朝以后，印度的佛教开始传入我国，佛教认为，动物是仅次于人的一种生灵，人们不可以将其杀死，也不能把他们的肉用来烹饪；相比之下植物就不然，它是没有灵魂的，所以中国就形成了以蔬菜为主的饮食内容。因此，有人将中国人的性格称之为植物性格。中国人在进食时喜欢将菜做熟了吃，因而大部分菜都是热的，在人们的思想观念里，菜如果凉了就失去了原有的味道，只有趁热吃，菜的味道才真正发挥出来。西方人则与中国人不同，他们的食物中动物居多，这与他们游牧民族、航海民族的文化背景有关。在原始西方社会，很多人以打渔、捕猎与养殖为生，而种植业在西方社会并不发达，因而人们习惯在动物身上完成吃、穿、用的需求。因而在西方国家，食物中动物类居多，如牛肉、羊肉与猪肉等，在烹饪方法上，也十分注重营养的均衡，如蛋白质、脂肪、维生素等，都是人们日常生活中常常考虑的因素。由于西方人食物中的动物类居多，因而他们也被称为是有动物性格的人。此外，西方人不喜欢热食，他们喜欢冷食，比如色拉、蔬菜拼盘等，一直是西方大从所爱；他们在吃蔬菜时，也喜欢生食，如生菜、黄瓜等，并不将它们做熟，而是直接食用。

四、烹饪方法上的差异

在中国，烹饪是十分讲究的一门艺术。中国的烹饪方法是五花八门的，如煎、炒、爆、炸、溜、焖、蒸、煮、炖、烤、烩等，都是厨师们对食材进行改造的方式，在进行烹饪时，中国人讲究口味与形式的统一，做出的食物更加讲究色、香、味俱全，三者缺一不可，否则就会被认为是失败的烹饪。中餐的工艺十分复杂，一道菜品，往往要经过几十道工序，可能花上几个小时的时间，也可能更久，这一道道工序下来，原本食材的模样已经不见，变成了菜桌了各式各样的精美菜品。由于烹饪过程的复杂性，同一道菜品，经不同的人做，由于火候、佐料与方法不同，味道也会有所不同。人们在烹饪过程中，单纯的吃饭的目的已经不能满足人们的需求，相反乐趣与形式的追求，则更加深厚。但是在西方，人们在进行烹饪时并非如此。西方人认为一位好的烹饪师，是能够将食物的营养搭配到最好，在烹调的过程中应完全按照科学的要求去做，因而西方菜品具有规范化的特点。也就是说，在每一道菜品里调料的分量、时间的精确都是其重要的考核项。在烹饪方法上，西方人大体只有四种方式：煎、烤、焖、炸。这是因为，西方人注重营养的保护，他们认为过多的烹饪工序会破坏食物的营养。综上所述，中西方饮食存在的差异主要表现在饮食方式、用餐礼仪、饮食内容、烹饪方法等几个方面。这些方面的差异，是由于中西方世界的历史发展不同、文化起源不同、风俗习惯不同等方面的原因造成的。在世界一体化的趋势下，充分认识到中西方饮食文化的差异是十分重要的，对于西方饮食文化中的一些优秀文化，我们应加以吸收，以此来弥补我国饮食文化的不足，以此达到科学饮食、健康饮食与美味饮食相结合的目的。

**国外厨艺课程论文范文 第二篇**

中国菜肴所包含的文化内涵是多方面的,人类文明的发展史,从《》到现代的医食同疗的食疗理论,是华夏儿女智慧的结晶.正是由于这些丰富的内容,才构成了一幅中华民族文化的美丽画卷.因此,在烹饪实际操作中,有必要加深对美学的学习和理解.这样不仅可以让烹饪专业学生体会到烹饪的美无处不在,同时也能激发其创造美的,并付诸实际行动.只有这样,烹饪美学才能真正地体现,久而久之,烹饪专业学生的审美意识,审美观念才能得到加强和提高.

参考文献：

[1]李刚,王月智.中式烹调技艺[M].北京：高等教育出版社,20\_.

[2]\_金.烹饪原料加工技术[M].北京：北京师范大学出版社,20\_.

烹饪教学论文参考资料：

结论：论烹饪教学中美学的重要性为关于对不知道怎么写烹饪教学论文范文课题研究的大学硕士、相关本科毕业论文烹饪教学论文开题报告范文和文献综述及职称论文的作为参考文献资料下载。

**国外厨艺课程论文范文 第三篇**

1中西方饮食文化差异的外在变现

首先，中西方饮食文化之间最大差异是对于营养和美味观念的不同。中国传统美食在烹饪过程中一般会经过长时间的油炸或炖煮，这样使得食材当中的营养成分遭到破坏，造成营养流失。这样的烹饪方法会造就中国传统美食丰富的口感、多样的色泽、已经变化多端的香味，但不可忽视的是营养的流失。西方饮食文化注重食材营养搭配，西方饮食最大原则就是营养。西方饮食将蛋白质、维生素、脂肪等营养合理搭配，使得这些营养成分能够充分吸收。但是西方饮食文化对于菜的色、香、味等考虑较少，口感变化单一。总的来说西方饮食文化注重饮食营养，但轻口感、色泽等。

其次，在中国传统文化当中，请客吃放时，菜的数量越多、质量越好、食材越珍贵，才能体现主人的慷慨与热情，至于客人能够吃完这些饭菜确不会考虑。相反，如果饭菜恰好够吃，主人将被视作为小气。因此，在传统中国饭桌上普遍存在铺张浪费情况。这也从侧面反映中国的民俗民情，我们在饮食方面是需要努力改进的，特别是中国人的爱面子、讲排场这种不好的习惯，但这种不好的习惯似乎是很难改变的。

然而，在西方饮食文化当中则十分重视节俭，在盛大的宴会当中也就五六道菜而已，其中上菜也就二三道而已，其他则是陪衬。在平时请客吃饭更是讲究够吃就好。因此，可以看出在西方饮食文化十分重视节俭，不讲排场。这是值得我们学习和借鉴的优秀文化传统。再有，中西方饮食文化上别一个大区别在于就餐方式的不同。在中国受传统文化的影响，人们喜欢坐在一起吃饭，这样才能体现团结、友好的用餐气氛。但是在西方，无论是宴请还是平时一般都采用分餐纸，一人一份，各吃各的。文化的差异造成了这一区别。在中国文化当中认为共餐制能够营造一种和谐的就餐氛围，人们通过敬酒等方式，沟通情感、增进友谊，因此，在中国共餐制已经成为中国饮食文化不可分割的一部分。西方饮食文化则讲究分餐制，各自点菜，各自享受，能够很好的体现节俭用餐的特点，保证了每餐都吃完，而且还有益于身体健康。

2结束语

随着我国改革开放的深入和全球化进程的加快，开放的中国已经融入到了全球经济和文化当中，不同的饮食文化已经成为跨文化交流的重要因素，随着中西方饮食文化的碰撞，中西方饮食文化一直被人们广泛关注。我国是一个历史悠久的文明古国，悠久和多元的民族文化以及地域风情养成中我国丰富多样的饮食文化及其特点，中国饮食具有较强的季节特点，不同的季节做不同特色的菜品，中国饮食上讲究医食结合。西方饮食文化经过长期的积累和演化形成很多不同地域和文化特点的饮食文化，其中有意大利菜、俄罗斯菜、法国菜、美国菜等几个主流菜系。

中西方饮食文化之间最大差异是对于营养和美味观念的不同。中国传统美食在烹饪过程中一般会经过长时间的油炸或炖煮，这样使得食材当中的营养成分遭到破坏，造成营养流失，西方饮食最大原则就是营养。西方饮食将蛋白质、维生素、脂肪等营养合理搭配，使得这些营养成分能够充分吸收。中国饮食文化讲究排场，西方饮食文化讲究节约。学习和探讨中西方饮食文化差异，不仅仅能够了解西方饮食文化特点，通过饮食文化更好地理解西方文化特点，推广我国饮食文化特点，以及推动中华文化向全世界传播。

**国外厨艺课程论文范文 第四篇**

【摘要】文化作为一个广泛的概念，包含了很多方面的内容，例如：知识、信仰、艺术、习俗等等，以及人类作为社会群体中的一员通过学习获得的实践能力和行为习惯。本论文主要研究的是文化中的饮食文化，饮食文化与人们的生活密切相关。当今世界正处于不断发展的态势，经济全球化的进程也在不断加快，中西方各个国家在政治、经济、文化、军事等方面的往来也变得更加密切。由于各个国家受气候环境、政治制度、民族风俗、传统文化等方面的影响，使得中西方各个国家在饮食文化方面存在很大的不同。本论文主要从饮食文化的概念、中西方饮食文化差异的表现、产生这种差异的原因及饮食文化的交流与发展等方面阐述中西方的饮食文化异同。对中西方饮食文化间的差异更深一步的了解，有利于加强中西方各国人民的友好交流，减少因中西方饮食文化差异产生的冲突。

【关键词】差异；饮食；文化

饮食，在远古时代以来就在人类的生活中占首要地位，是人们生存的最基本的物质条件。饮食文化作为文化的一部分，在人类历史的不断发展中起着巨大的作用。回首人类社会的发展历程每个国家都有自己的饮食文化结构，不同国家的饮食文化已经成为跨文化交流的重要因素。中国作为一个历史悠久的文化大国，悠久和多元的民族文化以及地域风情形成我国丰富多样的饮食文化特点。西方的饮食文化经过长期的积累和演化形成很多不同地域和文化特点的饮食文化。本文试图探讨中西方饮食文化差异，更好地展现西方饮食文化特点，从而有效的增加跨文化交流的适应能力，推动我国饮食文化特点向全世界各国传播。

一、中西方饮食文化的差异表现

1、饮食观念的差异

中国几千年的文明历史影响了人们在饮食文化方面对食物口感的重视程度，不仅如此，人们还注重食物的外观；西方人的饮食都是从营养学的角度出发，重视原料的新鲜程度，以及食物本身所具有的营养价值。所以西方人喜欢生吃蔬菜，例如：蔬菜沙拉或搭配汉堡、三明治等食用。因此，西方人强调饮食对人体的健康是在满足饥饿感的基础上能否给人体带来必须的营养成分。

2、饮食对象的差异

中国人自古以来以米饭或面食作为主食，人们的日常饮食主要以素食为主，蔬菜类菜品占主导地位，肉类和鱼类经常在节假日等聚会或筵席时使用。“据西方的植物学者调查，中国人吃的菜蔬有600多种。由此可见，在中国人的饮食对象中，像黄瓜、白菜、豆角等绿色蔬菜是首要的选择目标。在西方国家中，人们的主食以各种形式的面包为主，肉类食物相对而言占有及其西方人在饮食对象这方面与中国截然不同，西方人在这方面就很看重所吃的食物是否具有丰富的营养价值，由于肉类食物的营养含量最高，所以，西方人都特别喜欢吃肉食，例如：牛排、猪排、火鸡等肉类食物。

3、饮食方式的差异

在中国，中国人的用餐方式一直以来都只有一种形式，就是每个人都围着圆桌团团而坐，共同享用一桌美食。像这样的用餐方式通常被人们称为“合餐制”。合餐制的用餐方式能够带给人们一种亲切的感受，使人们在轻松的环境中享受美味的菜肴。相对中国而言，“西方流行自助餐，这样更有利于相互了解。”在西方国家中，无论是在家人之间举行的聚餐还是商务人士举行的晚宴等重要用餐仪式，西方人更喜欢用自助餐的形式来享用美味。人们在这种用餐方式下不但有利于自己可以随意吃到喜爱的食物，还可以让人们边用餐边和不同的人们进行交谈，同时也把西方人向往追求自由、强调自我尊重的原则发挥的恰到好处。

二、中西方饮食文化差异的原因

1、饮食风俗的差异

饮食风俗的所包含的范围非常广泛，例如：日常食俗、节日食俗等等。日常食俗通常就是我们说的每天的饮食内容。从远古时代开始中国人就以米和面作为日常生活的主食，菜类以蔬菜类为主要食物，人们在日常生活中主要喝酒或喝茶。在节日食俗方面，我国劳动人民将每个节气都设成相应的节日。在节日这一天，人们会吃相应的食物来庆祝。例如：在正月十五元宵节这一天，人们主要是煮汤圆吃。西方人的日常食俗主要是以三明治和汉堡为主，以牛肉、猪肉等为主要菜类，人们除了喝酒之外，咖啡是必不可少的。西方人的节日食俗相对中国的节日食俗而言，没有那么讲究，在大部分西方人的心中，圣诞节是一年中最重要的日子。在人生礼俗方面，西方人的宗教意识比较高，人们会举行宗教仪式并且举行盛大的晚餐，例如：烤火鸡、烤乳猪等食物来表达对人们的美好祝福，寄托健康、快乐的心愿。

2、气候环境的差异

中国的地理位置比较突出，总体来说东、西两部分地区的反差很大。沙漠和草原主要集中在西北部，而东南部主要是临近海洋。因此中国的气候环境受地理环境的影响具有很大差异，所以中国人利用这个特点在海边以鱼类、海鲜为主，山区以野果和山珍为主。我们以米、面为主食，根本原因在于我国位于季风气候区，非常适合植物的生长。由此看来，中国人由于受气候环境的影响才形成了素食为主的饮食文化。由于西方国家的地理环境主要由陆地与海湾交错而成，因此西方国家的饮食文化应该是海洋性经济与内陆经济相互交融而产生的文化。由于受气候影响，西方国家十分适合发展畜牧业以及利用开发海洋资源，这也使得他们养成了肉类食物作为主食的饮食文化。

3、宗教信仰的差异

古代中国在最初的时期是没有本国宗教的，所以我们的宗教意识相对来说不是很强。后来我国开始有了宗教，即佛教和道教。在佛教刚刚被传入的时期，佛教的僧侣们的饮食和普通民众是没有太大区别的。后来，随着佛教在中国的慢慢发展，统治者开始限制僧侣们的饮食，禁止僧侣们吃肉类食物，提倡吃蔬菜类等食物。道教是中国人自己创造出来的宗教，道教在饮食方面和佛教的规定一样，也禁止信奉者吃肉类食物，提倡吃蔬菜类等食物。宗教对西方国家的影响特别深远，大部分西方人都普遍信仰基督教，基督教的教规对人们的日常饮食也有明确的规定。通常古代的基督\_们的日常饮食以素食为主，不吃肉类食物。随着历史的发展，社会的进步，如今的基督\_们在饮食方面基本上没有禁止吃的食物了。但是血类的食物还是禁止食用的，肉类食物必须是已经被屠宰完成后才可以食用。

三、中西方饮食文化的交流与发展

中西方各个国家的饮食文化不断向前发展，彼此间互相吸收。这不仅为我国的饮食文化增添了西式特色，也为西方的饮食文化增添了中国的民族特色。目前，在中国的餐饮市场上，西餐所占的比重正不断扩大，越来越多的中国人开始尝试着接受这些西式食物。随着中西方饮食文化的不断交融，不但带来了甜点、咖啡、沙拉等西式食品，也带来了许多先进的制作工艺和健康的饮食方法，这些都为中国的饮食文化增添了新鲜活力。由此看来，中西方各国的饮食文化在彼此的国家中都占有重要地位。中西方各国人民对彼此国家的饮食也都产生了不可替代的喜爱之情，在各自的日常生活中，也都离不开这些让人念念不忘的美味佳肴。

四、结论

综上所述，饮食文化在中西方各个国家间的往来交际中起到十分重要的作用。本篇论文探讨了中西方饮食文化在不同方面产生的差异，并且对此还进行了细致的分析，不但使人们在接触到类似问题时，明白了为什么会产生如此大的差异，还能让人们更好的分析产生这种差异的表现方式，而且能够增长中西方各国人们在饮食文化方面的知识，有利于中西方各国人民在交际时，避免由于饮食文化的不同造成不恰当的行为举止而产生的误解和尴尬场面。

**国外厨艺课程论文范文 第五篇**

1.“色”即菜肴的色泽.这里的颜色涵盖很多方面,既包括饭菜的颜色、其使用装饰物的颜色、盛放器皿的颜色,就在现代的含义中还包括灯光的颜色.这些颜色必须做到冷暖色兼具,给人一种清爽、温馨的感觉,诱发人的食欲感.

2.“香和味”是菜肴之精华.菜肴的香气主要来自两方面的呈味物质,一是原料本身受热后发生化学反应释放出的香气,如肉类加热后能产生肉香味；二是由添加的具有香味的调味料形成的.在实践操作中,应注意到对原料本身香味的运用,突出菜肴整体的香味的美感.味的调制一般应遵循下列原则：一是根据菜肴的特点调味,做到“四个准”：即时向定得准,次序放得准,口味拿得准,用料比例准.二是根据人们的生活习惯调味.三是根据季节的变化调味.《周礼·天官》中云：“凡和春多酸,夏多苦,秋多辛,冬多咸,调以滑甘.”这种调味规律虽然不十分确切,但也有一定的参考价值.四是根据菜肴的风味特色调味,对一些传统的菜肴不能随心所欲地改变口味,要严格按照调味料的种类、比例进行调味,以保持菜肴的风味特色.五是根据原料的不同性质调味,对于新鲜的原料宜采用对比手法,以突出原料本身的鲜美滋味；对腥臊气味重的原料,宜采用掩盖的手法,得以去异味,增香味；对本身滋味较少的原料,宜用相乘的手法,以适当增加原料的滋味.而烹饪专业学生操作中,应注意菜肴味的调制,使菜肴的香、味达到美学的要求,具有美感.

3.“形”是指菜肴个体造型,刀工处理形态,筵席整体搭配.菜肴按其所含“艺术”成分角度讲可分为工艺菜肴与普通菜肴.实践操作中因菜肴不同对其形的构思评价的侧重点有很大的区别,对于普通菜肴,要突出韵律美,节律美,即大小相等,厚薄一致,粗细均匀,切得不可厚薄不均,长短不等,这样易给人产生参差不齐的感觉.对于艺术菜肴就菜肴造型方法角度讲大致采用“仿真式”与“夸张式”两种手法.在工艺热菜制作中,大多菜肴采用后者手法,在冷菜拼摆,食品雕刻中常常二者皆用.

4.“器”即盛装菜肴的器皿.清代著名诗人,美食家袁枚就在纵观古来美食与美器发展后叹道：“古诗云,美食不如美器,斯语是也.”并说：“煎炒宜盘,汤羹宜碗,参错其间,方觉生色.”这无疑是对美食与美器关系的一个精辟的总结.美食没有“美器”,既影响食欲,更谈不上精神享受了.在盛器选用时,其种类必须与菜肴的造型相配合；其大小与菜肴的数量相吻合；其色泽与菜肴的色泽相协调.

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！